

**NUOVA
MODALITA' ACQUISTO**



RICHIESTA DI PARMIGIANO REGGIANO

Antesica S.r.l.

Antesica
"che resiste"

Quest'anno Luca Ruffini, simpaticissimo ed appassionato produttore di latte utilizzato per la realizzazione di ottimo **Parmigiano Reggiano di montagna**, uno dei pochi "allevatori resistenti" sui monti dell'Appennino parmense, ha creato una nuova società assieme all'amico agricoltore Marco, la ANTESICA S.r.l. per continuare a rifornire tutti i suoi clienti più affezionati.

Il Parmigiano Reggiano proposto da Antesica viene prodotto con **metodi naturali senza l'utilizzo di conservanti, additivi, lieviti, ecc.**; le mucche vengono **allevate a 600/700 metri di altitudine** sull'Appennino Emiliano, in stato **semibrado** e si cibano di fieno che cresce in campi certificati biologici. In questo modo si ottiene un Parmigiano molto profumato e gustoso, con caratteristiche organolettiche eccellenti.

Luca e Marco **contribuiscono ad evitare lo spopolamento della montagna** e quindi tutelano il loro territorio, la loro scelta etica di portare avanti un bel progetto di lavoro in un territorio alquanto difficile. Nel loro piccolo, con il "resistere", hanno inoltre assunto, dopo la chiusura, le tre persone che lavoravano nello spaccio del caseificio precedente, che sarebbero rimaste senza lavoro.

Oltre al Parmigiano Reggiano di ottima qualità propongono per i Soci di UniCredit Circolo Milano una ricca serie di prodotti gastronomici che vanno dagli insaccati alle confetture, dal miele al tonno delle Azzorre...e molto altro ancora.

Di seguito il listino dei prodotti.

ISTRUZIONI PER L'ACQUISTO



ORDINE: Inviare il vostro ordine tramite Whatsapp a **Luca Ruffini - 335 6840850** - indicando "Nome e Cognome – Socio UniCredit Circolo Milano e prodotti richiesti"



PAGAMENTO E CONSEGNA: L'importo verrà comunicato al Socio al momento della consegna da parte del Fornitore presso la **Sede UniCredit di Lampugnano** ed il pagamento potrà essere effettuato o tramite POS direttamente al Fornitore oppure tramite bonifico bancario (se possibile *istantaneo* in modo da velocizzare la consegna) sull'**IBAN IT5000623065770000036895874** intestato ad **Antesica S.r.l.**



Per ordini superiori a € 60 è possibile ricevere i prodotti direttamente *presso il vostro domicilio*, previ accordi con il Fornitore, e potrete quindi pagare tramite POS. Il fornitore vi contatterà per concordare la consegna.

*Il Circolo non è responsabile dei prodotti ordinati dalla presa in consegna e fino al ritiro degli stessi da parte del Socio

Vi proponiamo varie stagionature di Parmigiano Reggiano; ogni pezzo verrà consegnato **sottovuoto**.

PREZZO DEL PARMIGIANO REGGIANO (pezzature inferiori al Kg + € 1,00)

	PREZZO al Kg.
• STAGIONATURA 12 MESI	€ 20,00
• STAGIONATURA 24 MESI	€ 22,90
• STAGIONATURA 30 MESI	€ 23,90
• STAGIONATURA 36 MESI	€ 24,90
• STAGIONATURA 42 MESI	€ 28,00
• STAGIONATURA 48 MESI	€ 30,00
• STAGIONATURA 60 MESI	€ 33,00
• STAGIONATURA 66 MESI	€ 35,00
• STAGIONATURA 66 MESI promozione assaggio 350/400 gr. AL PEZZO	€ 12,00
• STAGIONATURA 75 MESI promozione assaggio 500/550 gr. AL PEZZO	€ 18,00

Per le stagionature 66 e 75 mesi fino ad esaurimento

PREZZO DEL BURRO

	PREZZO a conf.
• PANETTO da 250 gr.	€ 3,20
• PANETTO da 500 gr.	€ 6,00
• LATTA da 250 gr. BURRO EXTRA "GOURMET"	€ 4,00

ALTRI PRODOTTI

	PREZZO al Kg.
• PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (OLTRE 24 MESI):	
○ CULATTÀ (2,2-2,6 KG)	€ 32,00
○ GAMBETTO (1,6-2,1 KG)	€ 25,00
○ MEZZO PROSCIUTTO	€ 27,00
○ INTERO	€ 24,00
• COPPA DI PARMA (OLTRE 6 MESI; 0,8-2,5 KG)	[TRANCIO] € 29,00
• SALAME FELINO IGP (corto 350/500 g - lungo 700/850 g)	
○ 60 giorni	€ 26,00
○ 90 giorni	€ 30,00
○ 120 giorni	€ 33,00
• PROSCIUTTO COTTO (0,5-1 KG)	[TRANCIO] € 30,00
• MORTADELLA (0,2-1,5 KG)	[TRANCIO] € 23,00
• PANCIETTA (0,5-1 KG)	[TRANCIO] € 21,00
• BREASOLA DELLA VALPARMA (0,7-1,2 KG)	[TRANCIO] € 38,00
• SPECK ALTO ADIGE (0,3-1 KG)	[TRANCIO] € 22,00
• CULACCIA REALE:	
○ (1,8-2,6 KG) [META']	€ 31,00
○ (4,8-5,2 KG) [INTERO]	€ 27,00
• MARIOLA (da cuocere disponibile solo da settembre ad aprile)	€ 22,00
• PASTA "Serritelli Lucani" formati da 500gr	€ 2,30
• SPONGATA dolce tipico artigianale (da ottobre ad aprile)	€ 32,00/Kg

• CONFETTURA EXTRA 320gr del “Parco dei Cento Laghi”	€	6,50
• MIELE del “Parco dello Stirone”		
○ Vaso 250gr Acacia, Tiglio	€	5,00
○ Vaso 250gr Castagno, Bosco (mille fiori autunnale)	€	4,50
• MALVASIA di Candia Aromatica	€	9,00
• LAMBRUSCO “Maestri”	€	9,00
• TONNO DELLE AZZORRE:		
○ Posta 120 g	€	2,50
○ Filetto 120 g	€	3,00
○ Filetto extra linea gourmet 120 g (normale, curry, 4 pepe, peperone Azzorre, zenzero, salvia, rosmarino, timo, aglio)	€	3,70
• ACCIUGHE DEL CANTABRICO:		
○ Qualità extra 48 g	€	5,50
○ Vaso vetro ermetico (spagnole) 0,650 kg	€	25,00
• SARDINE CON OLIO EVO gr. 115	€	3,70
• SARDINE CON OLIO OLIVA E LIMONE gr. 115	€	3,90
• SARDINE CON OLIO OLIVA PEPERONCINO E AROMI gr. 115	€	4,00
• SARDINE CON SCALOGNO DI BRETAGNA gr. 115	€	4,00
• SARDINE OLIO OLIVA ALLE CIPOLLE DI ROSA BRETAGNA E GEMME DI ORIGANO gr. 115	€	4,50
• FILETTI DI SARDINE ALL’OLIO EVO gr. 115	€	3,70
• FILETTI DI SGOMBRO ALL’OLIO DI OLIVA E AROMI gr. 115	€	4,50
• RISO CARNAROLI Kg, 1	€	4,50
• PASSATA DI POMOORO (ad esaurimento)		
○ 400 ml	€	3,00
○ 500 ml	€	3,60
○ 700 ml	€	4,90
• TARALLI 300 g (cipolla, pizza, olio)	€	3,50
• ACETO BALSAMICO ml. 100	€	12,00
• PEPERONE CRUSCO 25 g	€	3,50

